48e Année. — N° 6. 8 Février 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Blocage et tarif douanier sont deux questions inséparables 125
Gravreux. — Note sur les conditions d'installation et de fonctionnement des Sociétés coopératives de production d'air comprimé pour le sulfatage 128
Castel de la Reille. — La résistance des hybrides au mildiou et la qualité de leurs vins 133
Ed. Zacharewicz. — Le Pourpier 136
E. H. — Jurisprudeuce sur les ventes de vins 137
L. Rives & G. Kalé — A propos des causes d'inégale résistance d'une vigne au mildiou 138
N°. — Tableau de la production des alcools (Décembre 1930) 140
Pierre Larue. — Les vins des sites calcaires 141
N. — Questions diverses : Raisins de table 142
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Légion d'honneur 142
Bibliographie. — Exploitation des bois, par A. Fron. — « Le Vin », extraits et fragments des auteurs français du 16e siècle au 20e 143
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Blocage et tarif douanier sont deux questions inséparables

La Société Centrale d'agriculture du Gard, nous communique la délibération suivante :

La Société Centrale d'Agriculture du Gard réunie à Nimes, le 26 janvier 1931.

Après avoir pris connaissance des résolutions votées à Paris, les 19 et 20 janvier 1931, décide d'appuyer le vœu émis, à l'unanimité, par la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie demandant qu'aucune mesure ne restreigne la liberté du vigneron français tant que les droits de douane sur les vins exotiques n'auront pas été relevés.

La Société déclare qu'il serait absolument inadmissible et irrationnel qu'un seul hectolitre de vin français soit obligatoirement bloqué ou distillé tant qu'un seul hectolitre de vin étranger sera introduit en France (1).

C'est exactement ce que j'ai écrit ici-même, et si j'y reviens aujourd'hui, c'est qu'au cours des réunions que viennent de tenir à Paris

(1) Dans sa réunion du 2 février, la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault a adopté ce même vœu à l'unanimité.

diverses Associations viticoles, j'ai entendu émettre cette opinion inattendue : qu'il n'y avait acucun rapport entre la question douanière et le projet de statut de la viticulture.

Voici la thèse : Lorsque les vins sont à très bas prix, l'importation s'arrête.

Cela n'est même pas tout à fait exact, car même en mars, avril, mai, juin 1930, il est entré en France des vins d'Espagne, de Grèce, de Portugal, etc., en quantités fort appréciables, malgré que les cotes de nos marchés fussent très basses.

C'est que les propriétaires de tous pays aiment mieux vendre leur vin à vil prix que de ne pas le vendre du tout ! Beaucoup de viticulteurs français ont fait eux-mêmes cette triste expérience, lorsqu'en 1900-1901, ils furent amenés à accepter des prix de 3 fr., 2 fr. et même 1 franc l'hectolitre. Mais qui s'en souvient aujourd'hui ?

Donc, les bas prix ne suffisent pas toujours à arrêter l'importation.

Mais si nous bloquons une partie de notre production, nous allons faire remonter les prix à un niveau normal, c'est là la seule raison d'être du blocage, mesure fort gênante pour beaucoup. Et cette hausse des prix amènera un nouvel afflux de vins étrangers, — si la frontière n'est pas elle-même cadenassée.

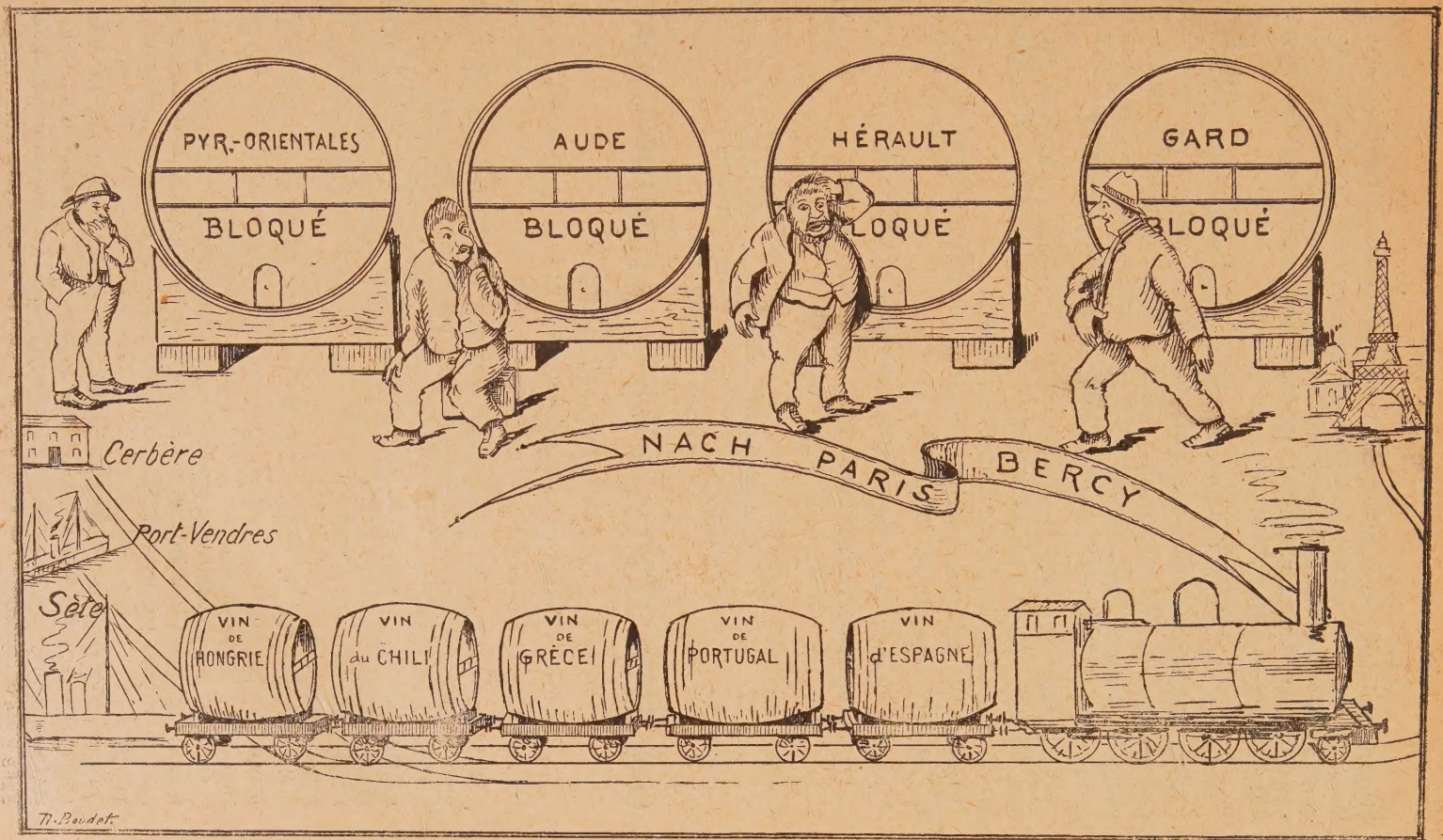
Supposez, en effet, qu'à la suite de plusieurs récoltes abondantes, nous nous trouvions acculés à la distillation obligatoire de plusieurs millions d'hectolitres de vin. Et figurez-vous l'état d'esprit de nos vignerons lorsqu'ils verraient défiler des trains complets de vins étrangers, venant remplacer les nôtres ! Ne seraient-ils pas tentés d'éventrer les wagons-foudres à leur passage ?

Le blocage n'est donc acceptable — parce qu'alors il serait opérant, — qu'à la condition de fermer nos frontières le jour même où serait pris le décret ministériel limitant les livraisons des vignerons français.

*
* *

Dans sa réunion du 20 janvier, l'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, a proposé d'appliquer le blocage par départements ; en modifiant comme suit l'article 6 du projet du Gouvernement :

« Art. 6. — Dans le cas où les prévisions de récolte feraient apparaître par rapport à la consommation moyenne des trois années précédentes, une surproduction dangereuse pour le marché intérieur des vins, le Gouvernement devra, par des décrets pris sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et du Ministre du Budget, après avis de la Commission Interministérielle de la Viticulture, prendre toutes mesures propres à déterminer la quantité de vin qui pourra être expédiée par les viticulteurs dans chaque département, en



Une vision du Blocage..... si notre frontière n'était pas cadenassée

bloquant en totalité ou en partie, un nombre d'hectolitres correspondant à l'excédent de récolte qu'a eu le département sur sa moyenne de production basée sur les récoltes des dix années antérieures à 1931, et laisse au Parlement le soin de fixer sur quelles bases de production et de rendement moyen à l'hectare ce blocage s'opèrera. »

Dans ces conditions, il pourra arriver que les viticulteurs de l'Hérault soient bloqués, alors que ceux de l'Aude et du Gard ne le seront pas ; — que les viticulteurs de Loir-et-Cher soient bloqués, alors que ceux du Maine-et-Loire et ceux de l'Indre-et-Loire ne le seront pas.....

Les bloqués accepteront-ils cette situation sans protester ?

Et je risque une prédiction : Ce seront toujours — sauf de rares exceptions — les 5 ou 6 départements grands producteurs du Midi et les départements algériens qui seront bloqués.

Je ne crois pas que ce système survive à la première expérience, — qui en fera ressortir les inégalités.

Et je risque encore cette seconde prédiction pour l'avenir :

Le blocage sera « **Universel** »..... ou il ne sera pas.

L. Degrully.

NOTE SUR LES

CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

DES SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES

DE PRODUCTION D'AIR COMPRIMÉ POUR LE SULFATAGE

L'air comprimé à 150 atmosphères peut être avantageusement employé pour donner la pression nécessaire aux pulvérisateurs de bouillies.

Dans la pratique, une bouteille d'air comprimé est placée sur le pulvérisateur à bât ou à traction ; la bouteille est réunie par un raccord à vis à un détendeur réglé en principe pour livrer l'air à pression constante (2 ou 3 kgs. par exemple) ; le détendeur est relié au réservoir à sulfatage par un tuyau souple.

Ce procédé évite de remplir les réservoirs de liquide sous pression, les causes d'arrêt sont diminuées, le travail d'épandage du liquide est très régulier et la pulvérisation se fait à pression constante.

On peut envisager dès à présent la production d'air comprimé par les viticulteurs sous la forme coopérative, ce qui leur permettra d'obtenir des prix de revient intéressants et de disposer de l'air comprimé sur place à volonté.

Nous examinerons ci-dessous comment pourrait être conçu un poste coopératif de compression d'air, quelles seraient les dépenses de première installation, les dépenses de fonctionnement et le prix de revient du mètre cube d'air comprimé.

Nous choisirons le cas d'une Société coopérative pouvant grouper 600 hectares de vigne, c'est, croyons-nous, le cas moyen qui se rencontrera très fréquemment dans les communes viticoles de l'Aude.

On peut admettre que les viticulteurs adhérents disposeront d'environ 100 appareils à bât ou de l'équivalent en appareil à traction. Les calculs qui suivent seront basés sur l'emploi d'appareils à bâts, légèrement modifiés pour l'emploi de l'air comprimé et présentant notamment 2 réservoirs de 40 litres chacun, soit 80 litres en tout.

On fait en principe un traitement par semaine dans les périodes à mildiou, les traitements étant répartis sur 4 à 5 mois au maximum. En mauvaise année, on peut admettre au maximum de 10 à 12 traitements par hectare à raison de 600 litres de bouillie sulfatée par hectare et par traitement.

L'appareil à bât ordinaire peut faire en moyenne 2 hectares 5 par jour en projetant 1.500 litres de bouillie, il faut donc le remplir environ 19 fois par jour.

Soit une période à mildiou au cours de laquelle il faudra multiplier les traitements à raison de un par semaine (six jours ouvrables).

On traitera par jour : $\frac{600 \text{ hectares}}{6} = 100$ hectares avec

$$\frac{100}{2,5} = 40 \text{ appareils en service continu}$$

Chaque appareils devra répandre par jour : 2 hect. 5 $\times$ 600 litres $=$ 1.500 litres de bouillie.

Il faut pratiquement 1 m. c. d'air pour répandre 600 litres. Pour 2 hect. 5, il faudrait 2 m. c., 5. Nous adopterons 3 m. c.

En employant des bouteilles de 8 lit., 33 donnant théoriquement 1.250 lit., il faudra vider par jour et par appareil :

$$\frac{3.000}{1.250} = 2,4 \text{ bouteilles.}$$

Pour tenir compte des petites pertes inévitables et de ce fait que les bouteilles ne sont pas vidées à fond, nous adopterons le nombre de 3 bouteilles par jour et par appareil à bât.

Si l'on veut éviter des pertes de temps sensibles, il sera bon de prévoir 6 bouteilles par appareils dont 3 en service dans la vigne et 3 en chargement au poste de compression.

Par journée de travail, il faudra remplir 3 bouteilles par appareil en service soit au total 3 $\times$ 40 $=$ 120 bouteilles de 1.250 litres, ce qui représente 150 m. c. d'air par jour.

En travaillant 8 heures par jour le poste devra fournir :

$$\frac{150}{8} = 18 \text{ m. c. } 75 \text{ à l'heure.}$$

Dans la pratique, beaucoup de propriétaires commencent à sulfater au début de la semaine. On peut donc prévoir, par mesure de prudence, un maximum journalier de 60 appareils en fonctionnement, pour 100 appareils existants. Le volume d'air aspiré par jour s'élèvera à 3 $\times$ 60 $\times$ 1 m. c. 25 $=$ 225 m. c. et le poste devra fournir par heure :

$$\frac{225}{8} = 28 \text{ m. c.}$$

Nous estimons qu'un compresseur aspirant 20 m. c. à l'heure sera suffisant. Il peut en effet donner exceptionnellement 25 m. c. à l'heure ; d'autre part on pourra le faire fonctionner 10 à 11 heures par jour si c'est nécessaire ; enfin il sera facile de constituer dans les derniers jours de la semaine une provision de bouteilles garnies, à la condition de disposer de 6 bouteilles par appareil, soit : $6 \times 60 = 360$ bouteilles de 8 lit. 33.

Le poste de remplisage pourra souvent être installé dans les locaux de la cave coopérative, ou à défaut dans un petit bâtiment comportant :

1° — Salle des machines.
2° — Salle de remplissage.
3° — Magasin à bouteilles vides.
4° — Magasin à bouteilles pleines.

La salle des machines abritera le compresseur et son moteur. Le compresseur sera d'un type simple et robuste à deux ou trois étages de compression, refroidissement à l'eau. Pour un débit normal de 20 m. c. à l'heure, il faut disposer d'une puissance de 12 C. V. à la jante de la poulie du compresseur.

La salle de remplissage abritera la lyre ou rampe de chargement, avec bouteille ou colonne de purge.

On pourrait réunir la compression et le remplissage dans la même salle, mais il y a intérêt à les séparer car les compresseurs craignent l'excès de poussières.

Les bouteilles vides arriveront dans un local où elles seront nettoyées, graissées, puis passeront au magasin attenant.

Après remplissage elles seront stockées dans un deuxième magasin en attendant le départ.

La réserve de combustible, les pièces de rechange, l'outillage pourront être entreposés à proximité immédiate de la salle des machines.

Pour le calcul des dimensions des magasins, il faudra compter dans notre exemple sur 360 bouteilles, 180 dans chaque magasin.

Elles ont 0 m. 85 de hauteur et 0 m. 14 de diamètre. On les couche à même le sol car elles ne comportent pas de pied afin de les alléger le plus possible. On peut ainsi en placer, avec une hauteur totale de 1 mètre : 36 au mètre carré.

La salle des machines aura au minimum 10 à 12 mq. ainsi que la salle de remplissage.

Dans l'exemple choisi, la petite usine spéciale aurait environ 57 mq. de surface couverte sans logement.

Devis estimatif de la dépense d'installation

1° Achat de terrain 100 mq à 10 fr , frais compris.	1.000 fr.
2° Construction des bâtiments 57 mq.	25.000 —
3° Compresseur débit horaire 20 mc. compris colonne de purge, lyre de chargement, accessoires, tuyauterie, pièces de rechange et outillage. .	20 000 —
4° Moteur thermique semi-Diesel, puissance 12 C. V. et accessoires.....	12.000 —
5° 360 bouteilles à 220 fr. pièce rendues sur place	79.000 —
6° Imprévus.	12.000 —
Total.	150.000 fr.

représentant une dépense de : $\frac{150.000 \text{ fr.}}{600} = 250$ fr. par hectare, ou encore en admettant une récolte moyenne à l'hectare de 50 hectos : $\frac{250 \text{ fr.}}{50} = 5$ fr. par hl. de vin.

On pourra sans aucun doute, en faisant appel à la concurrence, obtenir pour les bouteilles commandées en quantités importantes des prix plus avantageux. Il nous a été indiqué par exemple le prix de 170 frs. par bouteille pour les commandes supérieures à 500.

Si la Société coopérative obtient le concours technique et financier de l'Etat, la dépense pourrait être couverte comme il suit :

1° Subvention de l'Etat (Génie Rural) 10 o/o	15.000 fr.
2° Capital souscrit	45.000 —
3° Prêt de l'Office national de Crédit Agricole (deux fois le capital souscrit).	90.000 —
Total	150.000 fr.

Le capital souscrit correspondrait à : $\frac{45.000 \text{ fr.}}{600} = 75$ fr. par hectare, ou encore à $\frac{75 \text{ fr.}}{50} = 1$ fr. 50 par hectolitre de vin.

Estimation des dépenses annuelles

En comptant sur une moyenne de 12 traitements par hectare et par an, on devra remplir par hectare et par an : $\frac{3 \times 12}{2,5} = 14,2$ soit 15 bouteilles de 81,33, et pour les 600 hectares : $600 \times 15 = 9.000$ bouteilles nécessitant la compression de : 9.000×1 mc. $25 = 11.250$ mc. d'air.

Le compresseur aspirant 20 mc. à l'heure devra donc fonctionner annuellement : $\frac{11.250}{20} = 560$ heures environ.

Il demandera au moteur de 12 CV une énergie maxima de $12 \times 560 = 6.720$ CVH (soit 0,6 CVH par mètre cube aspiré).

Les dépenses annuelles peuvent être évaluées comme il suit :

1° Intérêt et amortissement du capital :		
a) Capital souscrit intérêt 5 o/o, amortissement 15 ans : 45.000 fr. × 9,65 o/o	4.342 fr.	
b) Prêt du crédit agricole à 3 o/o en 15 ans : 90.000 fr. × 8,4 o/o	7.560 —	11.902 fr.
2° Amortissement du bâtiment à 5 o/o en 30 ans : 25.000 fr. × 1,5 o/o		375 —
3° Amortissement des machines à 5 o/o en 10 ans : 32.000 fr. × 8 o/o		2.560 —
4° Amortissement des bouteilles à 5 o/o en 30 ans : 79.200 fr. × 1,5 o/o		1.188 —
5° Entretien des machines, bouteilles et accessoires : 111.200 fr. × 1 o/o		1.112 —
6° Energie 6.720 CVH à 0 fr. 35 : Par cheval heure, 300 gr. d'huile lourde à 90 fr. les 100 kgs et 10 gr. d'huile de graissage à 8 fr.		2.352 —
7° Personnel 100 jours à 50 fr.		5.000 —
8° Frais généraux et divers		511 —
Total		25 000 fr.

Prix de revient du mètre cube aspiré : $\frac{25.000 \text{ fr.}}{11.250 \text{ fr.}} = 2$ fr. 22.

Dans le cas d'une installation dans les locaux d'une cave coopérative disposant d'un moteur de 12 CV, la dépense serait réduite :

Compresseur et accessoires	20.000 fr.
Bouteilles	79.200 —
Aménagement divers et imprévus	15.800 —
Total	115.000 fr.

représentant une dépense de : $\frac{115.000 \text{ fr.}}{600} = 191$ fr. par hectares,

et de : $\frac{191}{50} = 3$ fr. 80 par hectolitre de vin.

Avec le concours de l'Etat, la dépense serait couverte comme il suit :

1° Subvention 10 o/o	11.500 fr.
2° Capital souscrit	34.500 —
3° Prêt	69.000 —
Total	115.000 fr.

Le capital souscrit correspondrait à : $\frac{34.500 \text{ fr.}}{600} = 57$ fr. 50 sur hectare,

ou encore : $\frac{57 \text{ fr. } 50}{50} = 1$ fr. 15 par hectolitre de vin.

ÉVALUATION DES DÉPENSES ANNUELLES

1° Intérêt et amortissement du capital :		
a) Capital souscrit : 34.500 fr. × 9,65 o/o	3.329 fr. 25	
b) Prêt : 69.000 fr. × 8,4 o/o	5.796 »	9.125 fr. 25
2° Amortissement du compresseur : 20.000 fr. × 8 o/o		1.600 — »
3° Amortissement des bouteilles : 79.200 fr. × 1,5 o/o		1.188 — »
4° Entretien des machines et bouteilles : 99.200 fr. × 1 o/o		992 — »
5° Energie 6.720 CVH à 0 fr. 35		2.352 — »
6° Personnel 100 jours à 50 fr.		5.000 — »
7° Frais généraux et divers		742 — 75
Total		21.000 fr. »

Prix de revient du mètre cube aspiré : $\frac{21.000 \text{ fr.}}{11.250 \text{ fr.}} = 1$ fr. 86.

La dépense par hectare, si l'on emploie 3 bouteilles de 1 m. 250 pour 2 ha. 5, sera donc :

dans le 1er cas : $\frac{3 \times 1,25}{2,5} \times 2$ fr. 22 ..... 3 fr. 33

dans le 2me cas : $\frac{3 \times 1,25}{2,5} \times 1$ fr. 86 ..... 2 fr. 79

Nous pensons que la présente note permettra aux vignerons déjà intéressés par l'étude de M. Mahoux, directeur des Servicss Agricole de l'Aude (Progrès viticole n° 43 du 26 octobre 1930, Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, n° 131 du 31 octobre 1930) de concevoir l'organisation générale d'un service coopératif d'air comprimé et d'apprécier l'ordre de grandeur des dépenses.

Le concours technique et financier du Service du Génie Rural pourra d'ailleurs être accordé aux groupements coopératifs ; ce concours comportera l'étude gratuite des projets d'installation et l'allocation éventuelle d'une subvention sur les fonds du Ministère de l'Agriculture.

GRAVEUX,
Ingénieur en chef du Génie Rural.

LA RÉSISTANCE DES HYBRIDES AU MILDIOU

ET LA QUALITÉ DE LEURS VINS

L'année 1930 aura été éminemment favorable aux observations sur la résistance de divers hybrides au mildiou. Cette maladie ayant sévi avec une intensité telle, que certains propriétaires, quelquefois malgré 15 à 20 traitements, n'ont pas récolté le vin nécessaire à leur exploitation, il semble tout naturel de conclure que les hybrides qui ont résisté *sans aucun traitement* au milieu des viniferas très atteints résisteront toujours.

Le propriétaire qui a vu expérimenter chez lui, depuis quelques années, les numéros les plus vantés aura éprouvé un vrai plaisir à les étudier et à les suivre, durant l'été dernier.

Je cultive pour ma part, depuis huit ans, une quarantaine de numéros différents greffés sur des porte-greffes variés pour connaître aussi leurs affinités. Cette année étant concluante, je n'attendrai pas davantage pour faire un choix. Ce choix pourrait être dans quelques années, lorsque les numéros nouveaux auront fait leurs preuves ; mais on ne peut pas attendre indéfiniment, car il y aura toujours des numéros nouveaux à étudier. Mais il faut conclure sur les numéros éprouvés ; d'autres concluront plus tard sur les numéros nouveaux.

Dans l'étude des hybrides, j'ai été frappé de la chute rapide de quelques numéros bien vantés, de certains as qui n'ont eu qu'une vogue éphémère. Une prudence absolue s'impose, elle se double par la question des affinités.

Les hybrides que je vais signaler n'ont reçu *aucun* traitement, en 1930 ; je mentionnerai ceux qui, par exception, auront été traités.

7120. Un seul hybride parmi les plus anciens est encore planté en grandes quantités, c'est le 7120 de Couderc. Il a sur les feuilles, en des années comme la précédente, un mildiou dont les taches ressemblent assez à celles de la mélanose, mais qui ne progresse pas et ne provoque jamais leur chute. Nous n'avons jamais vu de taches sur les raisins ; ceux-ci sont toujours restés sains, luisants à la maturité, sans aucun grain gâté, sans insectes et donnant un vin qui vinifié en rosé donne un vin excellent comparé par M. Ravaz au vin de Chianti. Nous avons cependant rencontré des propriétaires mécontents du 7120 ; ils lui reprochaient de donner bien moins de récolte que d'autres numéros. Cette infériorité, trop marquée, dans la production ne peut provenir que d'une mauvaise sélection, on en a aujourd'hui beaucoup d'exemples, ou d'un porte-greffe mal choisi.

2007 reste toujours un très bon numéro, très résistant, plus productif que 7120 ; son vin est moins bon que celui de 7120.

4643 très planté depuis plusieurs années, en Algérie surtout, donne une abondante récolte, mais il exige deux traitements au cuivre et deux soufrages. Son vin, très coloré, est quelconque. Certainement, il peut marcher seul, selon l'expression consacrée, cela dépend des goûts. A mon avis, il manque de bouquet et demande à être coupé avec d'autres vins ; en tous cas, aucun goût de fox. Il y a quelques années, lorsqu'on a constaté partout que les raisins de cet hybride avaient coulé, il n'a pas conservé, chez moi, *un seul* grain. Et depuis... j'ai peur qu'il ne recommence. Le climat a de grandes influences, les conditions atmosphériques aussi ; j'écris ce qui s'est passé dans mes vignes.

5915 et 4877 qui s'étaient maintenues jusqu'à présent et avaient donné de jolies récoltes sans aucun traitement ont complètement sombré cette année.

5575, numéro teinturier dont on parle moins depuis quelque temps, parce qu'il y a mieux comme grosseur de grain et comme production, n'en reste pas moins un cépage très intéressant.

5455 donne de très bon vin, peut-être pas assez ; ses grains chez moi sont petits ; ses jeunes rameaux sont très fragiles, et pour les attacher faut-il avoir, selon l'expression de M. Almayrac, des doigts de violoniste.

6905 est très discuté. Il ne doit pas être greffé, dit-on, je ne lui ai pas trouvé de subérose, sa production est grande, facile à vendanger, bon vin ; a assez bien résisté sans traitements.

3 et 2 de Couderc ont reçu deux traitements au cuivre. Chez moi, le 2 est inférieur au 3. Celui-ci me donne toute satisfaction, planté *sur ses racines* pour remplacer les manquants. Son raisin est l'équivalent du Carignan, en longueur et grosseur du grain. Les fruits sont loin du tronc, il ne faut l'employer que dans des vignes sur espalier. Son vin est bon, mais ne vaut pas celui de 7120.

19637 P. Castel. Ce numéro n'est pas très productif ; le raisin est long ; les grains ne grossissent pas comme ils le promettent dès le début et restent moyens jusqu'à la maturité, qui a lieu à Carcassonne au 15 août.

Je l'ai vu, il y a quelques années, criblé de mildiou chez M. Rouart, à Toulouse, Chez moi, il a parfaitement résisté, même cette année, avec un traitement au cuivre.

Il est planté *sur ses racines* ; il a 10 ans et sa vigueur est assez grande pour que je sois obligé, en bonne terre profonde, de le tailler sur double rang Guyot.

Quant à son vin, on n'en parle plus depuis quelques temps parce qu'on en a beaucoup parlé il y a 7 ou 8 ans ; il a plusieurs fois obtenu la note 18 sur 20 dans les concours. D'un degré très élevé, certains connaisseurs le disent supérieur à beaucoup de Bourgogne et, en Bourgogne du reste, je sais que ce cépage est de beaucoup le plus apprécié parmi les hybrides, je dirai plus, et j'en offre les preuves, il est préféré à certain vinifera de cette région. Son vin, très gros teinturier, vinifié en rosé, possède encore un pouvoir colorant extraordinaire ; il est le meilleur de tous les vins d'hybrides que j'ai pu déguster.

Si on veut revenir aux vins de qualité, voilà bien un hybride à propager. Il rachète et au delà, sa faible production par la grande qualité de son vin. J'en parle d'une façon très désintéressée. Je n'ai pas de boutures à vendre. N'oublions pas qu'il résiste complètement au phylloxera et qu'il est plus beau direct que greffé.

5437 et 5487 sont deux teinturiers très puissants, mais leurs vins sont bien loin de ressembler à celui de 19637. Ils n'ont aucun mauvais goût, mais ils sont plats ; ils valent en tous cas les vins de Morastel-Bouschet et de Grand noir, comme goût.

Le vin de 5487 est plus faible que celui de 5437, mais le premier est plus abondant. Deux sulfatages à l'un et à l'autre et très bonne résistance. 5487 a de très gros raisins ; sa production est très abondante.

Hybrides blancs

Baco 22 A reste toujours un très bon numéro ; il donne en abondance un vin neutre, vert pâle, très apprécié du commerce ; il demande deux sulfata-

ges. Chez moi, il n'est pas très brillant, quoique greffé, parce qu'il est dans un terrain sec. Tandis qu'il est toujours splendide à Mas-Stes-Puelles, chez M. de Capelle, en terrain profond et frais.

4986 très connu comme le précédent se maintient avec ses qualités et ses défauts donnant une abondante récolte de beaux raisins cylindriques, faciles à vendanger et de très bon vin. Un peu atteint par le mildiou cette année, sur les feuilles.

4995 un peu moins productif que 4986, raisins à grains aplatis sur les pôles ; a complètement résisté cette année comme les années précédentes ; très bon vin.

5409 son vin est très bon, meilleur que ceux de 4986 et de 4995 auxquels il n'y a cependant rien à reprocher. Sa production est très satisfaisante. C'est un des meilleurs hybrides blancs connus.

6468 est un blanc des plus récents. Très gros producteur de raisins gros à gros grains, dorés. Il a complètement résisté au mildiou et faisait plaisir à voir au moment des vendanges. Je ne puis rien dire de son vin ne l'ayant pas vinifié à part, mais il a très bonne réputation.

13 Couderc. Je me tromperais fort ou ce numéro est appelé à un grand avenir. Très gros producteur de raisins à gros grains faciles à vendanger, couleur vert pâle, d'une résistance absolue cette année sans aucun traitement, vin neutre de haut degré, très apprécié par un viticulteur Bordelais très connu qui a beaucoup remarqué, chez moi, les superbes souches de ce numéro, et son vin chez un de mes amis.

12 Couderc sensiblement égal au n° 13 à tous points de vue. J'ajouterai cette précision, à son avantage : il donne un vin liquoreux qui, sans aucun soin particulier, conserve une pointe naturelle de douceur.

Conclusion

La collection des bons hybrides, rouges et blancs, est actuellement assez complète pour permettre de très bons choix. Les vins de ces nouveaux cépages sont parfaitement constitués et très appréciés du commerce. Ils donnent, à l'hectare, une somme d'alcool plus importante que les vins de vinifera, cela est indiscutable. Sans doute, ils ne valent pas ceux de nos grands crus, ils n'ont pas la prétention de les égaler. Mais qui sait ce que nous réserve l'avenir ?...

Si on est vraiment décidé à revenir aux vins de qualité on trouvera dans la collection des hybrides des numéros qui les produiront aussi bien que dans les vinifera ; le vrai moyen de revenir aux vins de qualité n'est pas dans l'adoption exclusive des hybrides ni dans l'adoption exclusive des vinifera, il est dans les deux.

Pour cela, j'affirmerai une fois de plus la nécessité pour le commerce de reprendre *la tasse* pour ses achats et de supprimer ou tout au moins de placer au 3e rang l'emploi des Malligand et des Salleron. Tant que nous serons contraint de vendre nos vins au degré, nous chercherons à produire, aux moindre frais, la plus grande somme d'alcool à l'hectare, j'entends parler, bien entendu, des vins ordinaires.

Castel de La Reille,
Ancien Président
de la Société Centrale d'Agriculture
de l'Aude.

LE POURPIER

Le pourpier est un genre de plante de la famille des Portulacées, plantes Dicotylédones, établie par de Jussieu, mais dont les limites ont beaucoup varié suivant les auteurs qui s'en sont occupés. On connaît environ quinze espèces, pour la plupart répandues dans les régions tropicales du Nouveau-Monde. Deux espèces seulement sont cultivées ici.

Les Pourpiers sont des herbes dressées ou couchées, à feuilles charnues, simples, alternes. Les fleurs très variées dans leur coloris sont ordinairement terminales et accompagnées d'une sorte d'involucre formé par le rapprochement des feuilles voisines. Le fruit est sec et s'ouvre à la maturité par une fente horizontale produite au niveau du bord réceptaculaire; c'est donc une pyxide. Les graines réniformes, lisses ou chagrinées, très petites, renferment sous leurs téguments un embryon enroulé autour d'un albumen farineux, abondant.

Le Pourpier

Les deux espèces cultivées sont : le Pourpier à grandes fleurs (Portulca grandiflora) et le Pourpier potager (Portulaca oleracea).

Le Pourpier à grandes fleurs est une plante annuelle cultivée dans les jardins pour former des bordures ou des plates-bandes d'un très joli effet par suite de la variation du coloris des fleurs. Malgré sa petite taille, elle est très décorative, la culture en a produit des variétés à fleurs doubles dont on réalise de belles corbeilles exposées en plein soleil.

Le semis peut être exécuté sur couche et sous châssis pendant le mois de février et on repique en place en mai, ou en plein air en mars, mais la floraison devient tardive. Le semis fait dans une terre légère et fertile se recouvre très peu, si non la graine ne lèverait pas.

On conseille même de plomber la graine sans l'enterrer.

Le *Pourpier potager* (Portulaca Oleracea) est cultivé comme salade ou comme porte-graines.

Les variétés que l'on préfère sont: le *Pourpier vert* et le *Pourpier doré* à *larges feuilles*. Le Pourpier vert est plus développé que le Pourpier sauvage que l'on rencontre en abondance dans les terrains maraîchers. La variété à larges feuilles est une exellente variété, très estimée.

Les feuilles et les rameaux de ces deux variétés peuvent être consommés crus en salades ou cuits à la façon des épinards. Propriétés rafraissantes et diurétiques.

Le terrain à choisir pour cette culture doit être léger et substantiel, enrichi par les engrais chimiques. La fumure à conseiller serait la suivante par are :

Nitrate de soude ou de chaux.....	3	kilos
Chlorure de potassium.....	1 5	—
Superphosphate de chaux 14 o/o.....	4	—
Plâtre.....	3. 5	—
Total =	12. 0	kilos

Cet engrais sera répandu à la volée quelques jours avant le semis et enterré par un labour. Le terrain doit être très meuble avant d'effectuer les semis. Comme le Pourpier est très sensible à la gelée, il demande à être semé dans le courant du mois d'avril à la volée ou en ligne. On doit semer très clair et la graine doit être très peu enterrée avec le rateau ou mieux encore avec un fagot d'épines. Si on a du terreau à sa disposition on peut en recouvrir très légèrement les graines. On doit faire des bassinages très fréquents jusqu'à la levée de la graine.

Pour avoir des plantes tendres destinées à être mangées en salades on fait des arrosages fréquents. Si ces derniers sont bien conduits on peut faire plusieurs coupes, la première ayant lieu deux mois après le semis.

Dans les communes des Bouches-du-Rhône, de Meynes, d'Aramon et de Montfrin on cultive le Pourpier comme porte-graines et on en obtient d'exellents résultats.

Le semis s'effectue toujours à cause des gelées en avril et on récolte vers le 28 juillet.

On obtient en moyenne 20 kilos de graines par are et le prix est de 21 fr. le kilo.

Cette culture est donc des plus rémunératrices.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire
des Services agricoles du Vaucluse

JURISPRUDENCE SUR LES VENTES DE VINS

Les altérations et les pertes par suite de rupture de récipients survenues à des vins vendus, mais non retirés par l'acheteur, ont de tout temps été l'objet de discussions entre ce dernier et le vendeur quand il s'agit de savoir lequel d'entre eux doit supporter les risques encourus.

Au sujet de cette question très importante, il nous paraît intéressant de mentioner l'arrêt suivant rendu à la date du 1er avril 1930, par la Cour d'Appel de Montpellier :

« Attendu que F. et C. ont acheté le 23 septembre 1926 la récolte de vin de cette même année à la dame J..., propriétaire à S., qu'ils ont revendu le 15 octobre suivant à B. M. cette même récolte, sans l'avoir manipulée ni deplacée ;

« Attendu qu'il était spécifié dans cette convention que le vin vendu était contenu dans les foudres 2, 3, 4, 7, 12 et 10 de la cave de la dame J. que le prix était fixé à 15 francs le degré à l'hectolitre nu et pris en cave ;

« Attendu qu'une pareille vente portant sur la totalité d'une marchandise existant dans un lieu désigné et délimité, et ainsi individualisée, est une vente en bloc, parfaite aux termes de l'article 1586, du Code Civil, transférant hic et nunc, quoique les marchandises doivent être ultérieurement pesées, comptées ou mesurées pour la détermination du prix total, fixé par la convention pour une unité de mesure ;

« Attendu que de ce même article, il résulte que la chose vendue est aux risques de l'acheteur à partir de la vente ;

« Attendu, en outre, que B. M. avait, au moment de la vente, expressé-

ment reconnu qu'il avait agréé les vins dont s'agit et les avait reconnus conformes à ses désirs et qu'ils restaient, dès ce jour, logés à ses risques et périls, en tant que qualité, et aux risques et périls de la propriétaire, en cas de perte occasionnée par la rupture de foudre; d'où il suit que F. et C. ont été, dès le 15 octobre 1926, complètement dégagés de toute responsabilité dans les manipulations ou altérations ultérieures de ces vins;

« Par ces motifs et ceux des premiers juges que la Cour adopte ;

« Confirme dans toutes ses dispositions le jugement entrepris ; dit qu'il sera exécuté selon ses formes et teneur ; maintient de plus fort la mesure d'instruction ordonnée par les premiers juges

« Déclare B. M. mal fondé dans toutes ses demandes, fins et conclusions ; l'en déboute ».

E. H.

A PROPOS DES CAUSES D'INÉGALE RÉSISTANCE

D'UNE VIGNE AU MILDIOU

Dans son dernier article sur ce sujet (*Progrès Agricole* du 21 décembre 1930), M Ravaz rappelle que depuis longtemps, on a cherché à établir une relation entre le développement de certains parasites et la concentration de la sève. Il signale un certain nombre d'observations pratiques qui étagent cette conception.

Jules Laurent (1) a déterminé le point de congélation des extraits de feuilles jaunes et de feuilles âgées de Pinot, celui des extraits de feuilles de Pinot greffé sur différent porte-greffes, les uns augmentant la sensibilité au mildiou du greffon, les autres la diminuant. Il n'hésite pas à conclure « la résistance au mildiou croît avec la concentration moléculaire du milieu interne de la vigne ».

Il est logique qu'il en soit ainsi. Le facteur concentration doit jouer dans le phénomène d'immunité vis-à-vis du mildiou. Nous pensons cependant, d'après les mesures cryoscopiques dont nous allons donner le résultat, qu'il y a autre chose qui intervient. Dans la pépinière du Domaine de l'Institut Agricole de Toulouse, nous avons prélevé des feuilles du même âge, des cépages suivants : Riparia, Rupestris, Seibel 4762, S 4634, Malègue 829-6. Nous classons ces cépages d'après leur résistance au mildiou. La récolte des feuilles a été faite le soir du 8 octobre 1930, alors que la pépinière était encore en pleine végétation. Les divers cépages étudiés se trouvaient dans des conditions absolument identiques.

On a mesuré par la cryoscopie le point de congélation des extraits de feuilles obtenues avec une puissante presse à vis. On sait que le point de congélation des extraits est d'autant plus bas, que la concentration de ces extraits est plus élevée. On a reproché à juste titre aux mesures cryoscopiques souvent effectuées, de porter sur des extraits incomplets. L'expérience a montré, en effet, que les extraits obtenus à la presse, présentent une concentration croissant avec la pression.

C'est pour nous rapprocher le plus possible de la vérité que nous avons

---

(1) C. R *Académie Sciences de Paris*, 9 janvier 1911.

utilisé la méthode de Dixon et Atkins (1) qui ont proposé de traiter les organes à presser par l'air liquide. La très basse température de l'air liquide augmente la perméabilité des parois des cellules et facilite la sortie du contenu cellulaire. Nous avons prélevé 30 grammes de feuilles de chaque cépage, ce poids convenant à la capacité de la presse dont nous disposions. Les 30 grammes de feuilles, réunis en 4 ou 5 paquets, ont été plongés immédiatement après la récolte dans l'air liquide contenu dans un récipient spécial. Quelques secondes suffisent pour obtenir une congélation totale des feuilles. Les paquets de feuilles congelées ont été tout de suite placés dans des flacons soigneusement bouchés à l'émeri et enveloppés de linges souillés pour éviter toute évaporation. Ils ont été pressés le lendemain matin 9 octobre, lorsque leur température est redevenue normale. Nous avons, dans tous les cas, essayé d'extraire les sucs sous la même pression, en donnant le même nombre de tours de vis. Nous avons utilisé, pour déterminer le point de congélation, le cryoscope classique, et le mélange de glace pilée et de sel marin comme réfrigérant. Voici les points de congélation que nous avons obtenus avec les différents extraits. Nous les classons par ordre décroissant, et par conséquent les cépages se trouvent classés d'après la concentration décroissante du suc cellulaire.

Cépages	Pointe de congélation obtenus
829-6	— 1°,950 — 1°,945
4762	— 1°,050 — 1°,910 — 1°,825
4643	— 1°,820 — 1°,720 — 1°,700
Riparia	— 1°.745 — 1°,745
Rupestris	— 1°,551 — 1°.585

L'examen de ce dernier tableau montre qu'il n'y a pas, tout au moins en octobre, de relation entre la résistance au mildiou et la concentration du suc cellulaire. Il faudra trouver autre chose pour expliquer l'immunité relative des vignes américaines et de leurs hybrides. Ceci ne veut pas dire, bien entendu, que cette concentration du suc cellulaire n'entre pas en ligne de compte.

G. Kalé,
Etudiant en Doctorat.
Laboratoire de Botanique appliquée.

L. Rivès,
Maître de conférences
d'agriculture.

Faculté des Sciences de Toulouse.

(1) Osmotic Pressures in plants. I. méthode of extracting sap From Plants Organs (*Sc. Pro. Roy. Dublin Society*, vol. XIII, n. 28, 1918.)

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux trois premiers mois des campagnes 1930-1931 (Décembre 1930)

CAMPAGNE 1929-1930		1930-1931		1929-1930	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation	Vins	«	26.645	»	61.173
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	156.869	»	209.824
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	140.039	»	372.174
	Fruits autres que les précédents	»	12.882	«	14.080
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	6.922	»	6.358
	Substances farineuses	174	»	267	»
	Betteraves	1.138.458	»	888.667	»
	Mélasses	104.530	»	36 126	»
	Autres substances	3.791	»	4.208	
	Totaux	1.246.953	352.357	929.268	663.609
TOTAL DE LA PRODUCTION		1.599.310		1.592.877	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		23.860		25.141	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		80.895		154.924	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1930	libres	1.467.739		»	
	réservés à l'Etat	494.314		»	
Stock 1929	libres	»		1.211.363	
	réservés à l'Etat	»		345.086	
TOTAL DES RESSOURCES		3.671.138		3.324.391	

LES VINS DES SITES CALCAIRES

La vigne croit dans tous les sols. Dans les régions limites à climat continental, elle préfère les coteaux regardant une grande rivière.

Mais ce n'est guère que dans les sites calcaires qu'on a produit des vins fins.

Nous croyons en voir les raisons dans le profil des côtes calcaires et dans la perméabilité de la roche, agissant tant sur la vigne que sur la cave bien plus que sur la richesse en phosphate parfois invoquée.

*
* *

Les versants argilo-siliceux ont un profil concave à pente très ralentie vers la base.

Les versants calcaires ont un profil convexe à pente raide surtout à la base où toutefois elle est atténuée par la présence d'éboulis.

Or la raideur de la pente exposée au midi ou mieux au sud-est favorise l'insolation et l'échauffement et c'est la température des radicelles qui crée le haut degré du moût.

Cet échauffement est important à l'automne dans les vignobles de climat limite à vendanges tardives, par suite de l'inclinaison même des rayons solaires après le solstice d'été.

C'est ainsi qu'en climat réputé froid on arrive à des sommes de température suffisantes pour obtenir des vins de onze et douze degrés avec des cépages tardifs appropriés comme le Pinot et ses dérivés.

*
* *

Quant aux grandes vallées, elles n'agissent pas par leur masse d'eau comme on l'a exprimé. En fait, elles sont plus profondes que les vallons adjacents. Les géographes disent que leur profil en long est plus mûr.

A altitude égale des sommets ayant résisté à l'érosion, la hauteur de la côte en résultant est plus grande. Et cela permet à la vigne de se tenir à mi-côte exposée au sud-est avec un écran supérieur suffisant pour éviter les vents froids du nord-est, avec une marge de fond suffisante pour éviter la stagnation de l'air froid provoquant les gelées printanière.

C'est ainsi qu'en Alsace et en Suisse, la vigne est suspendue pour ainsi dire entre les altitudes de 200 à 400 mètres environ et seulement dans les grandes vallées fluviales ou au regard des grands lacs.

Cette altitude diminue de 100 mètres dans le Bassin de la Saône.

Et presque toujours le coteau viticole est calcaire ou volcanique, la perméabilité étant du même ordre.

*
* *

Cette perméabilité joue, sur la qualité du vin, un rôle indirect par la profondeur possible des caves.

Les vins fins doivent fermenter lentement et régulièrement. Il leur faut un cellier à température constante. Avec des caves profondes seulement on obtient cette régularité. Il n'y a pas d'échauffement intempestif troublant le vin en été.

En hiver on favorise parfois au début l'entrée de l'air froid pour ralentir

la fermentation secondaire ou favoriser les dépôts, surtout pour les vins blancs.

Il est à remarquer que les vins fins proviennent de cépages riches en tannin, amers et désagréables en vins jeunes. Il leur faut vieillir pour prendre toutes leurs qualités. La profondeur des caves est pour beaucoup dans le renom de certains crus.

Il nous semble même qu'on pourrait utilement transporter du moût mi-fermenté de cépages fins provenant de crus non réputés pour achever leur fermentation et vieillir en petit fût dans les caves profondes des vignobles en calcaire.

De même le fromage de brebis récolté jusqu'en Corse vient s'ennoblir dans les Caves de Roquefort d'Aveyron.

Certains villages viticoles se trouvent placés sur des sommets argileux où ils ne peuvent avoir de caves profondes, et ils cultivent la vigne sur les flancs calcaires en aval du village.

Ils gagneraient à construire des caves sur ces flancs de coteau où à transporter les vins sortant du pressoir dans les caves des villages construits au pied du calcaire dans la grande vallée.

On s'apercevrait peut-être ainsi que ces vins vieillissent mieux qu'ils n'en ont la réputation. Ce progrès profiterait au producteur et au consommateur.

Le vin comme la vigne aime les coteaux... calcaires.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne.

QUESTIONS DIVERSES

Raisins de table

Le régisseur du domaine des Pins, à Vitrolles (Bouches-du-Rhône), nous écrit :

« Nous avons ici une plantation de 80.000 pieds en Muscat de Hambourg et d'Alexandrie, Chasselas, Dattier et Olivette Noire.

Nous pourrions donc à l'avenir, fournir de grosses quantités de bois de ces variétés ».

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Légion d'honneur

Ont été promus ou nommés :

Grand Officier. — M. Lesage, directeur de l'Agriculture au Ministère.

Commandeurs. — MM. René Berge, ancien président de l'Académie d'Agriculture; Descours-Desacres, président de la Caisse Régionale de Crédit Agricole mutuel de Normandie.

Officiers. — MM. Adam, directeur des Services Agricoles des Ardennes ; Aveline, éleveur à Dorceau (Orne) ; Blanchard, directeur des Services Agricoles de Seine-et-Oise.

Chevaliers. — MM. Avignon, agriculteur à Trémissac (Dordogne); Bachala, directeur des Services Agricoles du Gers; Mme Bathelier, cultivatrice à Genlis (Côte-d'Or) ; MM. Chopard, fondateur et président de la Société Agricole de Seurre (Côte-d'Or); Lefèvre, agriculteur à Avignon, président de la Chambre régionale d'Agriculture de Provence ; Leteneur, directeur des Services Agricoles de la Somme; Patizel, agriculteur, président de la Chambre d'Agriculture de la Marne; Souchon, agriculteur-éleveur à Nevers ; Wallet, chef du domaine d'etudes de l'Institut National agronomique à Noisy-le-Roi (S.-et-O.).

BIBLIOGRAPHIE

Exploitation des bois, par A. Fron, inspecteur principal des Eaux et Forêts ,préface de M. L. Pardé, conservateur des Eaux et Forêts, directeur de l'École des Barres. 1 vol. in-16 de 204 pages, avec 52 figures : 12 francs (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

L'ouvrage sur l'*Exploitation des bois*, d'A. Fron, comprend deux parties.

La première contient de très utiles renseignements sur les conditions d'une bonne gestion forestière, le choix d'un domaine boisé, le mode d'exploitation du domaine boisé, l'entrée en possession du domaine boisé. Dans ce dernier chapitre, l'auteur étudie les modes de traitement des forêts.

La deuxième partie est plus spécialement consacrée aux exploitations forestières : diverses opérations à effectuer en forêt ; différents produits forestiers, ligneux et autres ; estimation des coupes de bois. Cette deuxième partie est un abrégé de technologie forestière. Elle rendra d'autant plus de services que les ouvrages qui traitent ce sujet sont peu nombreux en France.

Comme sa *Syviculture,* et son *Aménagement des bois*, l'*Exploitation des bois*, d'A. Fron est écrite surtout pour les particuliers propriétaires de bois.

Tel est le but que s'est proposé A. Fron dans les ouvrages qu'il a publiés dans l'*Encyclopédie Agricole*

L'Office International du vin vient de faire éditer un coquet petit volume intitulé « **Le Vin** » **Extraits et Fragments des Auteurs** français du XVIe au XXe siècle, qui réunit les meilleurs morceaux des poètes et prosateurs de France, écrits à la gloire du vin. — « **Le Vin** » **Extraits et Fragments des Auteurs Français du XVIe au XXe Siècle**, volume cartonné, publié par la Librairie Félix Alcan, 108, boulevard Saint-Germain à Paris. **Prix du volume 12 frs.**

Ce recueil a été établi par les soins de M. Douarche, directeur de l'Office International du vin. Il est préfacé par M. Barthe, Président de cet Office.

De Villon à Poincaré, en passant par Clément Marot, Ronsard, Rabelais, Montaigne, Corneille, Boileau, Molière, Montesquieu, Voltaire, J. J. Rousseau, Victor Hugo et Baudelaire, sans oublier les chansonniers Béranger et Pierre Dupont, ce recueil est un excellent volume de propagande en faveur du vin.

Il serait à souhaiter que des recueils analogues fussent composés dans tous les pays viticoles, où le vin a su inspirer aux écrivains quelque-sunes des plus belles pages des diverses littératures nationales.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Après une période d'activité, les affaires semblent revenues dans le marasme, de sorte que les prix pratiqués pour les quelques affaires de gros à gros qui se sont néanmoins traitées, n'ont pas subi de variations bien notables. Des vins 8° rouges du Midi, ont encore été payés autour de 185 fr. ; des 9° de 190 à 200. Des vins rouges d'Espagne 10° ont été offerts à 183, des 11° à 190 ; des mûtés de ce même pays à 200 fr. D'autres mûtés de provenance algérienne, auraient pu être obtenus aux environs de 250 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu sur gares ou quais de Paris.

Les détaillants n'achètent toujours qu'au fur et à mesure de leurs ventes ; ils ne font pas de provisions.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieue.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 26 janvier	Cours du 2 février
8°.....		Aramon 16,50 à 17,50	Aramon 16,00 à 17,00
8 à 9°.....		Montagne 18,00 à 19	Montagne 18,00 à 19
9 à 10°.....	7,50 à 10 fr. 50	Blanc pas d'affaires	Costières 18 à 19 fr.
11°.....			
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Nimes. — La Cave Coopérative de Saint-Théodorit (Gard) vient de vendre 80 hectos de son vin pesant 8°8/10 au prix de 160 fr. enlèvement immédiat.

Parmi les ventes de la semaine, on signale la vente de la cave coopérative de Dions, qui, à la date de 31 janvier, a vendu 110 hectos, 9 degrés 2, à 170 fr. ; enlèvement immédiat.

Alès. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon, 16 à 17 fr. Vin rouge coteaux, 17 à 18 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 27 janvier	Cours du 3 février
8°.....		Vins rouges ordinaires	Vins rouges, 3ème choix
9°.....		15,50 à 17 fr. le deg.	14 à 15 fr. 50
10°.....	55 à 110 fr.	supérieurs 17 à 18,50	2e choix, 15,50 à 17 fr.
11°.....		le degré	1er choix, 17 à 18 fr. 50
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé et blanc
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	pas d'affaires signalées

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, rosé, blanc, 17 à 18 fr. 50 le degré.

Alcools : Peu d'acivité, mais les statistiques font ressortir un déficit de plus profond dans la production de l'exercice dernier.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 janvier 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 15,50 à 18 fr. 50 ; supérieur, »»,»« à »» francs ; rosé, »» à »» fr. ; blanc, »» à »» fr.

Vins : Algérie rouge ordinaire, 16,50 à 17 fr. ; supérieur 17,50 à 18 fr. 00, pris à la propriété, tous autres frais en sus, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 23 janvier	Cours du 30 janvier
8°.....		Insuffisance d'affaires pas de cote	Pas d'affaires Pas de cote
9°.....	7,50 à 11 fr. 00		
10°.....			
11°.....			
Vins rosés.....			
Vins blancs.....			

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 25 au 31 janvier 1931 :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 16,00 à 18 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 17,50 à 18,50 fr. ; vins rosés, de 17,00 à 18 fr. le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Olonzac.— Vins rouges : 17,00 à 18 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne. — Semaine du 25 au 31 janvier 1931 : de 16 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré ; selon qualité st délai de retiraison, l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours : Vins rouges, de 18 à 19 francs le degré-hectolitre.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours :

Vins rouges : insuffisance d'affaires ; pas de cote.

Alcools : Pas de cote.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 8 à 12°, de 17 fr. 00 à 18 fr. 75.

Corbières, de 10 à 13°, de 17 fr. 00 à 18 fr. 75 le degré.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 24 janvier	Cours du 31 janv.
8°.....		16 à 17 fr. le degré	15 à 17 fr. le degré
9°.....	7,50 à 11 fr. 00		
0°.....			
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours des vins. — Marché du 28 janvier. — Région rouge, 16,50 à 18 fr. l'hecto-degré ; blanc, 17,50 à 18 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 17,50 à 18 fr. 50 l'hecto-degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 24 janvier 1931 :

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 15,75 à 14,50 ; 2e choix, le degré, 14,50 à 14,00 ; 3e choix, le degré, 13,50 à »»,»» ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 15,25 à 15,00 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 16,60 à 16,00 ; vin de distillerie, 11 à 11,50.

Oran. — Du 24 janvier 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 14 à 15,00 ; 2e choix, le degré, 13 à 13,50 ; 3e choix, le degré, 12,50 ; vin rosé, le degré, 14 à 15 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 15 à 15,50 ; vin de distillerie, le degré, 9, nus à la propriété.

ALCOOLS

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.325 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, 1.350 fr. sur gare départ ; tendance calme.

Nimes. Troix-six bon goût 86 degrés, 1.046 fr. ; trois-six marc 86 degrés, 990 à 1 000 fr ; eau-de-vie de marc 52°, 590 à 600 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.250 ; marc, 1.100 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 30 janvier 1931

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	5 fr. 60 à 5,70 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr 80 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 90 à »,»» —
— — au-dessus.	4 fr. »» à » fr. »» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 00 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance mauvaise.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 3 février 1931.

	Courant	Mars	Mai-Juin
Blé..	177-177,50 P.	177 A.	178,25 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.	78,75-79 P.	80 A.	85,25 P.

New-York, 30 janvier.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 91 5/8 86 fr. 28 les 100 kilos (91 7/8 86 fr. 52) ; dur d'hiver n°2, disponible (incoté) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incotéc).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 76 1/2 (77 1/2).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 7 à 8.

POMMES DE TERRE

Brienon (Yonne). — Pommes de terre 50 à 55 francs les 100 kilos.

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Pommes de terre Beauvais 90 à 100 francs les 100 kilos.

Clermont-Ferrand (P.-de-D.). — Pommes de terre jaune d'Auvergne, 65 francs les 100 kilos.

Colmar (Haut-Rhin). — Pommes de terre 50 francs les 100 kilos.

Marseille. — Pommes de terre. — Marché très actif. Offres plus nombreuses et plus stables. Les transactions portent surtout sur les variétés suivantes. Rouge saucisses : Bretagne, 66 à 68 fr. Rondes jaunes : Bretagne, 57 à 58 francs : Auvergne, 58 à 60 fr. Beauvais : Drôme, Ardèche 70 fr. : Sarthe, 60 fr. ; Haute-Vienne, Creuse, 58 fr. Reine des Sables : Loire, 68 à 70 fr. Rouge Wolthman : Auvergne, 55 fr. ; Haute-Saône, 50 fr. Earlys roses ;

plus d'offres depuis quelques jours. La Simili d'Auvergne obtient 80 fr. Elle est très recherchée. Le tout en vrac sur wagon gares départ.

PRODUITS MÉLASSÉS

Paris. — On cote les 100 kilos, départ logé par wagons de 5.000 kilos : paille mélassée 20 o/o de sucre, 67 francs ; provende mélassée 32 o/o de sucre, 72 francs ; son mélassé 38 o/o de sucre, 80 francs ; aliment complet pour chevaux 25 p. 100 d'avoine, 60 francs ; concentré pour bœufs, 88 fr. ; concentré pour vaches laitières, 80 francs ; concentré pour porc, 120 francs ; dito pour moutons, 80 francs ; aliment pour le sevrage des veaux » » francs.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque sec, base 20, 40 o/o d'azote ammoniacal ; Aude' Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales : francs : 116 (janvier), augmentation de 1 franc par mois, franco, gares grands réseaux par 10 tonnes.

Cianamide : Janvier, départ Lannezan, Marignac (poudre huilée 18 o/o : 100 francs ; en grains 20 o/o : 115 francs.

Nitrate de chaux : 15,50 : de francs : 109 (janvier) à 112 (mai-juin), départ Sète ; 13 o/o (Hérault) de francs : 97 (janvier) à 100 (mai-juin) ; (Pyrénées-Orientales) : de francs : 97,5 (janvier) à 100,50 (mai-juin) ; (Aude et Gard) : de francs 98 (janvier) à 101 (mai-juin) ; franco, gare grands réseaux.

Ammonitre : 15,50 o/o d'azote, mi-nitrique, mi-ammoniacal, Aude, Hérault, Pyrénées-Orientales, francs : 105 (janvier), augmentation de 1 franc par mois.

Nitropotasse : 16,50 o/o d'azote mi-nitrique, mi-ammoniacal, 25 o/o de potasse, Aude, Hérault, Pyrénées-Orientales, francs : 149 (janvier), augmentation de 1 franc par mois, franco, gare des grands réseaux.

COURS DU NITRATE DE SOUDE

	Février	Mars	Avril
Nantes...	112 fr. 50	113 fr. 50	114 fr. 00
Marseille	114 fr. 00	115 fr. 00	115 fr. 50
Strasbourg	114 fr. 50	115 fr. 50	116 fr. 00

Surtaxe de 3 fr. les 100 kilos pour les granulés

TOURTEAUX D'ARACHIDE

Marseille. — Rufisque courant : janvier, 65.50 (id.) ; février, 64.50 (id.) ; mars, 61.50 (id.) ; avril, 59.50 (id.) ; mai, 59.50 (id.) ; juin, 59.50 (id.) ; juillet, 59.50 (id.) ; août, 61 (id.). Coromandel ordinaire : janvier, 64 (id.) ; février, 63 (id.) ; mars, 60 (id.) ; avril, 58 (id.) ; mai, 58 (id.) ; juin, 58 (id.) ; juillet, 59.50 (id.) ; août, 59.50 (id.).

DIVERS

Sète. — **Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 295 à 305 fr. ; sulfate cuivre neige, 295 à 300 fr. ; superphosphate minéral 14, 30 à 35 fr. ; sulfate de fer, 29,50 à 35,50 logé gare de Sète.**

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 au samedi 31 janvier 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche	9.1	4.8	16.0	5.7	trac.	»
Lundi	9.0	7.6	8 4	6.0	»	»
Mardi	9.8	6.0	10 1	6.8	trac.	«
Mercredi	9 7	7.3	8.6	2.6	»	«
Jeudi	9.4	3.7	«	«	trac.	»
Vendredi	10.5	7.4	12.4	7.6	0.6	»
Samedi	10.9	7.6	10.2	6.4	0.2	9.2
Total					41.0	87.1
Angoulême						
Dimanche	9.8	5.2	15.8	6.9	trac.	»
Lundi	10.1	7.3	14.2	3.4	0.7	«
Mardi	9 5	5.9	14.6	5.0	0.2	«
Mercredi	11.4	6.0	12.4	5.4	«	«
Jeudi	11.1	2 7	«	«	»	«
Vendredi	8 9	2.5	15.8	6.4	4.6	«
Samedi	11.5	8.0	10.0	6 6	19 2	«
Total					84.0	138 8
Clermont-Ferrand						
Dimanche	6.2	2.4	16.3	0.1	«	«
Lundi	13.9	3.4	15 8	—0.7	»	«
Mardi	9.0	—4 8	14.8	—1.2	»	«
Mercredi	10.6	0 0	16.0	—3.8	»	«
Jeudi	14.2	—2.2	«	»	»	«
Vendredi	14.0	—3 6	14 1	1.6	»	«
Samedi	15.4	8.4	12.2	6.0	3.8	2.8
Total					42 8	53.4
Bordeaux						
Dimanche	11.4	8.0	14 1	3.5	0.6	«
Lundi	12.0	9.6	14.3	3.4	1.6	»
Mardi	11.1	7.2	13.6	5 7	0.9	»
Mercredi	12 0	3.8	8 4	0.5	«	»
Jeudi	12.0	2.7	»	»	«	«
Vendredi	9.7	0.9	14 1	6.4	2 8	»
Samedi	13.2	7.5	11.0	7.0	33.9	»
Total					131 7	144 8
Toulouse						
Dimanche	10.2	7.6	11.0	2.4	4.4	«
Lundi	12.1	2.6	11.9	7.4	0.2	»
Mardi	8.9	6 2	12.7	8.6	«	»
Mercredi	10.3	2.4	12 5	8.0	«	«
Jeudi	13.8	4 9	«	«	»	»
Vendredi	11.9	2 6	14.6	8.	«	«
Samedi	14 2	7.0	8.2	7.3	4.6	1.6
Total					74.6	67.1
Perpignan						
Dimanche	12.7	9.7	12 1	4.4	trac.	»
Lundi	16.8	10 2	12.3	4.2	«	«
Mardi	16.9	4.3	12 5	7.2	«	«
Mercredi	10 3	—0 8	11.0	7.7	«	»
Jeudi	14 3	5.7	15.4	8 7	»	0.1
Vendredi	14.8	4.1	«	«	»	«
Samedi	18.0	7.7	13.3	10.3	trac.	trac.
Total					7.0	132.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	5.0	1.5	11.3	3.0	0.7	0.2
Lundi	7.0	2.1	8.6	2 0	4.5	«
Mardi	7.0	3.8	7.0	4.7	1.0	0.4
Mercredi	8.0	5.2	9.5	—1.8	0.9	»
Jeudi	8.0	—0 1	»	«	«	«
Vendredi	10.2	5.4	10.0	—0.4	2.2	»
Samedi	8 6	6.6	11.0	3.7	7.3	trac.
Total					75.0	124.7
Dijon						
Dimanche	3 5	1.3	2 9	—3 3	4.0	«
Lundi	6.9	2.2	9.5	—0.8	0.8	«
Mardi	6.2	4.0	6.8	—0.5	trac.	«
Mercredi	8.0	3.3	7.3	0.5	trac.	»
Jeudi	7.8	—1.1	«	«	»	»
Vendredi	10.5	0.3	7.6	—2.0	»	»
Samedi	8.4	7.1	13 5	3.5	14.6	1.6
Total					74.1	152.8
Lyon						
Dimanche	4.4	1.4	9.1	—3.0	1.4	»
Lundi	6.8	1.4	12.3	3.1	1.4	»
Mardi	7.2	2.6	10.0	1.2	«	«
Mercredi	6.6	3 2	12.1	0.3	«	«
Jeudi	14.0	—3.0	»	«	«	«
Vendredi	12 5	0.0	12.9	—1.0	»	«
Samedi	10.3	9.3	12.7	4 5	6.1	trac.
Total					43 8	103 8
Marseille						
Dimanche	10.5	5.4	4.0	«	«	»
Lundi	13.5	5.8	13.3	3.8	«	«
Mardi	12 4	1.0	12.0	«	«	trac.
Mercredi	13.0	0.0	13.5	6.4	»	0.7
Jeudi	13.0	3.0	«	«	»	«
Vendredi	15.0	8.0	14.0	10.0	0.1	trac.
Samedi	12.1	8.7	12.2	9.3	8.0	18.0
Total					20.1	84.6
Montpellier						
Dimanche	15.3	8.0	13.0	10.5	trac.	10.8
Lundi	11.5	4.9	11.6	7.9	1.2	2.8
Mardi	11 0	4 9	11.5	5.6	0.2	0.6
Mercredi	14 0	3 9	12.9	1.5	«	»
Jeudi	13.2	4 9	12 3	0.9	«	»
Vendredi	10.9	3 9	14.3	5.5	trac.	7.7
Samedi	10.9	1 9	11.1	3.5	2.9	trac.
Total					34.4	212.6
Alger						
Dimanche	15.3	6.7	18.6	4.0	«	»
Lundi	18.0	4.8	18 0	4.6	»	«
Mardi	19.8	9 7	16.7	4.0	»	«
Mercredi	15.3	8 6	16.2	6 6	»	»
Jeudi	14 0	7.5	13.6	9.0	»	«
Vendredi	15 2	8 1	12.0	5.3	»	»
Samedi	16 3	5.0	13.5	1 4	»	«
Total					92.8	140.0

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.